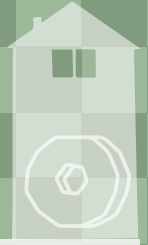


**Kerstins**  
NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der  
Alten Mühle Huckarde



# MENÜ

## im November & Dezember 2023

### Vorspeise:

Carpaccio von Roter Bete / Lachs / Kerstins Senf-Balsamico

„Selektion V“ (12%) Riesling Lehm trocken, VDP Weingut Friedrich Fendel, Rheingau

### Suppe:

Cappuccino von der Kürbiscreme / Pfifferling / Wirsing

„Selektion V“ (12,5%) Grauburgunder Löss, Qualitätswein trocken,  
Weingut Manz, Rheinhessen

### Hauptgang:

**Fleisch:** Tranchen von der Gänsebrust an Schmorobstratatouille aus  
Äpfeln, Birnen, Schmorzwiebeln, Cranberries und gerösteten  
Mandeln / Apfelrotkohl / Kürbis-Stampf

„Selektion V“ (14,5%) Cabernet-Merlot, Qualitätswein trocken,  
Badet Clemenet, Frankreich

oder

**Fisch:** Filet von der frischen Nordseescholle / weißer Island-Heilbutt /  
Meeres-Spaghetti / Schmorgemüse / Kürbisstampf

„Selektion V“ (12%) Riesling Lehm trocken, VDP Weingut Friedrich Fendel, Rheingau

### Dessert:

Kerstins karamellierte Waslnusstärta /  
Zimtmouse / Zwetschgenkompott

Wahlweise Kaffee/Espresso oder  
Williamsbrand der Brennerei Dinsing, Dortmund

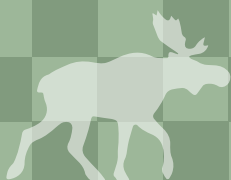
3-Gang: 48,80 | 4-Gang: 58,80

Alkoholische Begleitung (0,1l oder 2cl)

16,00 / 21,00

Alkoholfreie begleitung möglich

- Gans ( Hauptgang ) nur auf Vorbestellung möglich -



# Kerstins

NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der  
Alten Mühle Huckarde



## VORSPEISEN

### NORDISCH / WESTFÄLISCH / FUSION

**ROTE BETE-SALAT UND GURKEN-CARPACCIO / 12,80**  
dänische Remoulade

**SCHWEDENTELLER / 17,80**  
Rote Bete gebeizter Lachs / geräucherte  
Elchsalami / Schwedischer SherrySill / Elchpastete

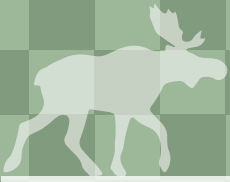
**MIT BLAUSCHIMMELKÄSE**  
**GRATINIERTER MIESMUSCHELN / 14,80**  
schwedisches Knäckebrötchen

**TATAR VON DER SAUERLÄNDER RAUCHFORELLE**  
**TRIFFT ROTE BETE- GEBEIZTEN ISLANDLACHS / 16,00**  
Salatbouquet / selbstgebackenes Brot / Schwedencracker

**WESTFALENTELLER / 14,00**  
Gebratene Blutwurst im Speckmantel /  
Salatbouquet / Dip / Soße / selbstgebackenes Brot

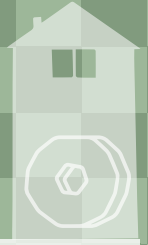
## LIEBE GÄSTE!

Wir bereiten alle Speisen frisch für Sie zu, auch unsere Nachspeisen.  
Deshalb kann es schon einmal zu Wartezeiten kommen.  
Gerne verkürzen wir die Zeit mit einem Gruß aus der Küche  
und natürlich umgibt unser aufmerksamer Service Sie  
währenddessen mit  
Ihren Wunschgetränken.



**Kerstins**  
NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der  
Alten Mühle Huckarde



## NORDISCH-WESTFÄLISCHE FUSIONSKÜCHE

**ELCHGULASCH IN BLAUBEERRAHM TRIFFT**

**FILET VOM WESTFALENSCHWEIN / 33,80**

gratiniert mit Schmorzwiebeln / Braunkohl / Kartoffelstampf

**DÄNENSCHNITZEL TRIFFT WESTFALENSCHNITZEL / 26,80**

vom SCHWEINEFILET / Blutwurst / Braunkohl / Kartoffelstampf

**FISCHRAGOUT HARÖ TRIFFT**

**FILETSTREIFEN VOM EIFELER WEIDERIND / 31,80**

Schmorgemüse / Knoblauchdip

**SCHWEDISCHE HERINGSMARINADEN TREFFEN**

**MATJES HAUSFRAUEN ART / 24,80**

knackige Salate / Bratkartoffeln

**ATLANTIK-LACHSFILET 140 G TRIFFT**

**WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN / 32,90**

VOM SCHWEINEFILET / Schmorgemüse /  
Kartoffeldrillinge / Spiegelei

**KARTOFFELDRILLINGE MIT FRISCHKÄSE**

**UND ALGENKAVIAR TRIFFT**

**WESTFÄLISCHE EIERPFANNKUCHEN / 19,80**

gefüllt mit Wildkräutern & Rahmgemüse

### SURF AND TURF:

inkl. zwei selbstgemachte BBQ-Saucen

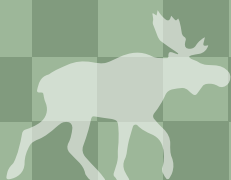
**RINDERFILETMEDAILLONS & RIESENGARNELEN / 36,80**

Rahmgemüse / Kartoffelspalten

**RINDERFILETMEDAILLONS &**

**LACHSFILET / GRATINIERTER MIESMUSCHELN / 37,80**

Schmorgemüse / Kartoffelspalten



# Kerstins

NORDISCH-WESTFÄLISCH.

Restaurant in der  
Alten Mühle Huckarde



## HAUPTGÄNGE NORDISCH

**PULLED LAMM „ICELAND STYLE“ / 34,80**  
serviert mit schwedischem Braunkohl  
im Pfannkuchen / Kartoffelspalten, Pflaumen

**RENTIER-BURGER / 24,80**  
Ren-Patty / Kerstins Soßen /  
dänische Remoulade / Kartoffelspalten

**JANSSONS VERSUCHUNG / 18,80**  
- Der schwedische Traditionsauflauf -  
Kartoffel / Anchovi / Wachholder / Zimt / mit Semmelkruste

**FISCHFILET** (Tagesangebot\*) oder **LACHSFILET 200g / 29,80**  
nach Wahl mit: Weißweinsauce / Lakritzsoße / Süßdoldensoße\*\*  
Schmorgemüse / Riementang / Kartoffeldrillinge

\* z. B. Kabeljau/Hecht/Dorsch/Zander \*\* Diese Varianten sind nur im Sommer erhältlich!

## HAUPTGÄNGE WESTFÄLISCH

**WESTFÄLISCHES KRÜSTCHEN / 22,80**  
selbstgebackenes Brot / dicke Bohnen / Speck

**HIMMEL UND ÄÄD / 16,80**

**RINDERFILETSTREIFEN / 27,80**  
mit Bratkartoffeln / Schmorgemüse / Knoblauch-Dip  
**ALS SALATBOWL:** knackige Salate / Haus-Dressing  
Brot oder Drillinge / 23,80

## HAUPTGÄNGE VEGGIE

**SALATBOWL SOLO / 13,80**  
knackige Salate / Rohkost / Haus-Dressing / Brot  
oder Kartoffeldrillinge

**PFANNKUCHEN MIT KRÄUTERN / 15,80**  
aus unserem Wildpflanzenbeet/ gefüllt mit Rahmgemüse /  
Kartoffeldrillinge

**VEGGIE - BURGER / 17,80**  
Reibplätzchen-Patty / Salate / Hartkäse / Apfel / Preiselbeeren /  
Frischkäse-Knoblauch-Dip / Kartoffelspalten

**SELBSTGEMACHTE VEGANE TEIGTASCHEN / 19,80**  
von meiner Herdecker Freundin Sabine /  
gefüllt mit Gemüsen der Saison /  
Gemüse Jus / Zwiebelmarmelade / Haselnusspesto